

Selbstbedienungsreihe für Gaststätten

Gerhard Mellendorf

Bevor im folgenden näher auf die Besonderheiten in der Zusammenarbeit zwischen Betrieb und Gestalter bei der Entwicklung einer Selbstbedienungsreihe für Gaststätten eingegangen wird, soll zunächst der Umfang der Aufgabe dargestellt werden.

Eine Selbstbedienungsreihe für Gaststätten umfaßt ein Sortiment von Geräten, das eine reibungslose Ausgabe aller Speisen und Getränke in Gaststätten, Kantinen und ähnlichen Objekten ermöglicht.

Die Reihe ersetzt die Wand zwischen Gastraum und Großküche und ist damit sowohl Arbeitsplatz für das Gaststättenpersonal als auch Bestandteil der Gastraumeinrichtung. Hier treffen zwei völlig verschiedene Bereiche aufeinander, und somit müssen zwei unterschiedliche Gestaltungskonzeptionen in einer Gerätereihe vereinigt werden.

Für den Gastraum wird in der Regel eine wohnliche Atmosphäre angestrebt. Hier ist ein relativ großer Spielraum für eine individuelle Gestaltung vorhanden. Um die Reihe diesen Forderungen anzupassen, wurden für die Gastraumseite auswechselbare Verkleidungsteile vorgesehen. So können der Gastraumgestaltung entsprechend Vorderteile in verschiedenen Furniersorten und Sprelacartmustern eingesetzt werden. Dagegen ist die Beschickungsseite eine Fortsetzung der Großküche. Die Geräte sollten von dieser Seite aus in der Gestaltung den Großkochenanlagen angepaßt sein. Die Arbeitsweise in der Großküche verlangt eine robuste Ausführung der Geräte sowie eine Überdimensionierung vieler Bauteile.

Eine optimale Bedienung in der Reihe ist immer nur dann gegeben, wenn folgende Geräte für die Entnahme der unterschiedlichen Speisen und Getränke vorhanden sind: Entnahmegerät für Tablett; Entnahme- und Ausgabegeräte für warme Speisen; Entnahmegerät für kalte Speisen; für nicht zu kühlende Speisen, für Kaffee, Zapfgetränke und Flaschengetränke; Entnahmegerät für Bestecke.

Hinzu kommen als Ergänzung der Reihe ein Kassentisch, die Tabletttrutsche sowie eine Begrenzung zum Gastraum. Um vorhandene Stellflächen lückenlos nutzen zu können, muß die Mehrzahl der Geräte in unterschiedlichen Längen vorhanden sein.

Diese große Zahl von Neuentwicklungen mußte in kurzer Zeit von einem kleinen Betrieb der Erzeugnisgruppe Großküchenanlagen, dem VEB Kochanlagenbau Stolpen, bewältigt werden. Das bisherige Fertigungsprogramm dieses Betriebes umfaßte lediglich Kohlenherde, Anrichten und Geräte mit ähnlich geringem technischen Aufwand. Bei den Geräten der Selbstbedienungsreihe mußten Probleme gelöst werden, die auf völlig neuen Gebieten lagen.

Es waren z. B. Kühlgeräte zu entwickeln, die das Kühlen von Speisen auf leicht zugänglichen Warenträgern ermöglichen. Desgleichen wurden Zapfgeräte gefordert, die vom Gast leicht zu betätigen sind. Diese Geräte mit ihren unterschiedlichen Funktionen mußten in Konstruktion und Gestaltung einander so angeglichen werden, daß eine einheitlich wirkende Reihe entstand. Bei den bestehenden Voraussetzungen war zu befürchten, daß dieses Entwicklungsprogramm kaum zu bewältigen war. Wenn trotzdem das Ergebnis ein beachtliches Niveau aufweist, so ist das nicht zuletzt auf die gute Zusammenarbeit zwischen Betrieb und Gestalter von der Entwicklung bis zur Realisierung zurückzuführen.

Während im Normalfall der Gestalter alleiniger Partner des Betriebes ist, war er bei dieser Entwicklung Mitarbeiter einer überbetrieblichen Arbeitsgruppe, der neben den Konstrukteuren des Betriebes Vertreter der übergeordneten Organe, der Erzeugnisgruppe, Mitarbeiter des Handels (Gaststättenleiter, Mitarbeiter des Instituts für Handelstechnik) angehörten. Aufgabe dieser Gruppe war es, eine Grundkonzeption für die Selbstbedienungsreihe zu erarbeiten. Die Gruppe blieb dann auch während der weiteren Entwicklung bestehen und wurde später, den speziellen Erfordernissen entsprechend, durch Experten anderer Fachgebiete ergänzt.

In Beratungen wurden Festlegungen über Hauptabmessungen, Entnahmehöhen, Sortimentsumfang, Materialeinsatz, Kooperationsteile, Wiederholteile, Farbe, Griffe, Bedienelemente und Oberflächenbehandlung getroffen. Gleichzeitig wurden diese gemeinsam erarbeiteten Festlegungen vom Betrieb in Form erster Handmuster vom Gestalter als Modell dargestellt. Am Schluß dieser Entwicklungsphase stand die Vorstellung erster Funktionsmuster sowie eines Modells im Maßstab 1:10. Das Modell stellte erstmalig den gesamten Umfang und die Gestaltungskonzeption der Projekte plastisch dar.

An diese Etappe der umfangreichen Vorarbeiten schloß sich die planmäßige Entwicklung der Einzelgeräte an. Auf Grund der umfangreichen Vorarbeiten war die Mitarbeit des Gestalters zu diesem Zeitpunkt bereits zum großen Teil beendet. Einige Geräte entsprechen in ihrer Ausführung völlig der Konzeption, bei anderen war lediglich eine Überarbeitung von Details nötig (z. B. Griffe, Besteckbehälter, Lage von Signaleinrichtungen). Nur bei den Entnahmegeräten für Tablett, Zapfgetränke und gekühlte Speisen, deren endgültige Konstruktion aus verschiedenen Gründen vom geplanten Vorbild abwichen, waren umfangreichere Gestaltungsarbeiten nötig.

Auch nach Einführung der Geräte in die Produktion blieb der Kontakt zwischen Betrieb und Gestalter bestehen. So war es möglich, Änderungsvorschläge der